

40122

Nylonschaber mit Gewindegriff, 100 mm, Grün



Der Nylonschaber eignet sich zum Lösen von hartnäckigen Verschmutzungen wie Krümel, Schokolade, angebrannten Lebensmitteln usw. auf glatten Oberflächen. Die Klinge aus Nylon stellt eine gute Alternative zu Edelstahlklingen dar und kann für empfindliche Oberflächen (z. B. von Hilfsutensilien, Förderbändern) verwendet werden, da sie Kratzer verhindert. Die harte Klinge hält heißen Oberflächen stand, wenn sie maximal 2 Minuten am Stück eingesetzt wird. Der Schaber kann mit allen Stielen von Vikan kombiniert werden.

Technische Daten

Artikelnummer	40122
Blattstärke	2,7 mm
Verbindung	Gewinde
Material	Nylon Polypropylen
Recycling-Symbol "7", Verschiedene Kunststoffe	Ja
Entspricht (EG) 1935/2004 über Lebensmittelkontaktmaterialien ¹	Ja
Hergestellt nach den neuesten EU Richtlinien 2023/2006/EC (GMP)	Ja
FDA konforme Rohstoffe (CFR 21) ¹	Ja
Entspricht UK 2019 Nr. 704 für Materialien mit Lebensmittelkontakt	Ja
Erfüllt die Anforderungen der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006	Ja
Complies with California Proposition 65	Ja
Ist Halal und Kosher konform	Ja
PFAS absichtlich hinzugefügt	Nein
VE	10 Stk.
Anzahl je Palette (80 x 120 x etwa. 180 cm)	3150 Stk.
Anzahl pro Lage (Palette)	150 Stk.
Colli Länge/Tiefe	260 mm
Colli Breite	230 mm
Colli Höhe	85 mm
Produkt Länge/Tiefe	205 mm
Breite	100 mm
Höhe	32 mm
Nettogewicht	0,07 kg
Gewicht Tüte (Recycling-Symbol "4")	0,00402 kg
Gewicht Karton (Recycling symbol "20" PAP)	0,006 kg
Total Tare Weight	0,01002 kg
Bruttogewicht	0,08 kg.
Kubikmeter	0,000656 M3
Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav)	121 °C
Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine)	93 °C
Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt)	175 °C
Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt)	175 °C
Min. Gebrauchtemperatur ³	-20 °C
Max. Trocknungstemperatur	120 °C
Min. pH-Wert in Gebrauchslösung	2 pH

Max. pH-Wert in Gebrauchslösung	10,5 pH
GTIN-13 Nummer	5705020401220
GTIN-14 Nummer (Kartonanzahl)	15705020401227
Zolltarif	39241000
Ursprungsland ISO Code	DK
Ursprungsland	Dänemark

Neue Geräte sollten daher vor der erstmaligen Verwendung mit Blick auf den geplanten Einsatzbereich, d.h. Lebensmittelproduktion mit hohem bzw. geringerem Risiko, allgemeine Krankenhausbereiche bzw. Intensivstationen, gereinigt, desinfiziert, sterilisiert und alle Etiketten entfernt werden.

3. Das Produkt nicht unter 0° Celsius lagern.